

**BLANC
RIVOTTE
2020**

Cépages : Sauvignon

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 28 – 33 ans.

Vinification & élevage :

La vendange est triée et pressée immédiatement après la récolte. Après un pressurage modéré de 3 heures et un débourbage de 24 à 48 heures, la fermentation alcoolique s'effectue à une température de 16-18°C, favorisant l'apparition d'arômes fins et intenses.

S'en suit un élevage en cuve pendant 10 mois sur lie fines jusqu'à la mise en bouteille.

Personnalité :

Belle couleur or jaune, arômes de fleurs blanches, fruits blancs (pêche, nectarine...) et d'agrumes. Attaque franche, belle rondeur, fin de bouche longue et volumineuse.

Accords :

Coquillages, cassolettes de fruits de mer, Apéritif, saumon fumé, poissons en papillotes ou grillés, truite aux amandes, lotte à l'américaine, écrevisses, blanquette de veau, fromages de chèvre.

Température de service :

10 à 12°C

Moments de consommation :

En famille
Entre amis
Soirées d'été

Potentiel de garde :

2 à 3 ans



Rivotte - 45250 BRIARE-LE-CANAL

Tél: 02.38.31.39.76

E.mail: domainepoupat@hotmail.fr - www.domaine-poupat.fr